



Vins monocépage Orchestra Chardonnay

La gamme ORQUESTRA réunit le meilleur des deux mondes : le caractère distinctif des cépages locaux et la réputation des grands vins internationaux. Qu'il s'agisse d'un cépage classique comme le Merlot ou le Chardonnay, ou d'un de nos assemblages éprouvés, la qualité est irréprochable.

Région

Le plus grand vignoble du monde est situé sur le plateau central de la péninsule ibérique. Des vins de monocépage, des jus de raisin et des sangrias sont produits dans cette fabuleuse région viticole à partir d'un seul type de raisin. Airén et tempranillo sont les cépages les plus emblématiques de la région. D'excellents résultats sont également obtenus sur d'autres cépages non autochtones, comme le cabernet sauvignon, la syrah, le merlot, le viura, le sauvignon blanc, le chardonnay, etc. notamment grâce aux conditions climatiques et aux sols présents dans cette région.

CÉPAGE
Chardonnay

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOL
12%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir entre 8 et 10 °C.

Notes de dégustation

Robe jaune pâle avec des teintes dorées. Son nez a des arômes intenses de pomme, de pêche, de fenouil et de fruits tropicaux. Son palais a une douceur crémeuse avec des pointes minérales et fruitées. Une fin en bouche agréable, claire, fraîche et sucrée.

Accords

Un accompagnement idéal pour les plats à base de pâtes, de fruits de mer et de fromages frais.

Informations techniques

Les raisins sont vendangés à leur parfaite maturité pour obtenir un vin bien équilibré avec les bons niveaux de douceur et d'acidité. Le vin connaît une courte période de macération froide qui dure environ 6 heures. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 16°C dans des cuves en acier inoxydable pendant une période de 10 à 12 jours. Le processus de vieillissement des lies continue pendant une courte période, donnant naissance à un vin élégant, frais et fruité.